



Menús para grupos

Menús 25€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Arancini con tomate
- Gratinado de queso de cabra con ensalada
- Provolones
- Focaccia rossa

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Penne Amatriciana
- Rigatoni Norma
- Pizza Parmigiana
- Pizza Jocelyn

Postres

- Tiramisú
- Panettone

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Puerta Vieja (Rioja Crianza)
 - Lambrusco (Rosado o tinto)
- Blancos:
 - Verdejo

Menús 35€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Ensalada de Mexclum con aguacate y granada
- Provolone alla Pizzaiola
- Involtini de verduras al horno
- Focaccia Rossa

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Fusilli con salmón, gambas y tomate fresco
- Cotolette di pollo alla Milanese
- Pizza 4 Formaggi
- Pizza Capricciosa

Postres

- Tiramisú
- Pannacotta
- Panettone

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Comange (Ribera de Duero)
 - Lambrusco (Rosado o tinto)
 - Negroamaro del Salento (Rosado o tinto)
- Blancos:
 - Verdejo
 - Vermentino de Sardegna

Menús 40€/p

Entrantes (para cada 10 personas)

- Ensalada de Mariscos
- Crema de Calabaza
- Fagottini
- Focaccia Rossa

Segundos (a elegir 1 por persona)

- Orecchiette Tartufo
- Estofado de conejo con vino tinto
- Codorniz
- Pizza Rughetta
- Pizza Emma y Julia

Postres

- Tiramisú
- Pannacotta
- Panettone
- Tarta de Chocolate

Vino (una botella cada 3 personas)

- Tintos:
 - Tretina Mil Maravedies (vino de Madrid)
 - Cannonau Sardegna
- Blancos:
 - Verdejo
 - Vermentino de Sardegna

Todos los menús son adaptables a las intolerancias alimentarias como celíacos, intolerantes a la lactosa, intolerantes al huevo... Nuestras pastas y pizzas pueden ser de harina de espelta integral biológica

Consúltanos para resolver cualquier duda 91 366 10 23